

VUDU
FOOD

PLAYFOOD X experience

EAT MY SUSHI

MAKI ROLLS

● RIDING TAJIMA WAYU • 30

Longe de basse wagyu japonaise, avocat, filaments de spunta, sauce miso, moutarde de Dijon et oignon vert, cristaux de sel et une légère touche de chalumeau

● THE AMBERJACK ROLL • 19

Poisson citron japonais, macéré au miso et au yuzu, avocat, crème d'ail noir et piment thaïlandais

HOT SPICY EBI FURAI • 19

Avocado, prawn in tempura, coriander chip, tobiko, spicy mayo

KABANOKIROLL ON FIRE • 22

Saumon à l'avocat, avocat, mangue, mayonnaise kimchee, sauce kabayaki, cuit sur une table, avec sa touche de filaments péfillants et de sésame grillé au kimchee

MEXICAN TUNA • 21

Thon rouge tartare épicé, avocat, riz croustillant, sauce jalapeño et germes

SEXY SALMÓN SPELL MAKIROLL • 17

Saumon de l'Atlantique, avocat et mangue, sauce chipotle, kabayaki, mayonnaise picy et sésame kimchee

NO MONEY NO ROLL • 48

Crabe royal, avocat, flocons de tempura, ikura, or & caviar avec sa patte braisée

NIGIRI

● AMBER BITES (2UD) • 9

Nigiri de poisson au citron, crème d'ail noir, sauce miso yuzu, piment thaïlandais

NIGIRI FLAMINGO SALMON (2UD) • 8

Saumon atlantique braisé, yuzu may, citron vert et cassonade

THE BURNING EEL (2UD) • 11

Anguille braisée, kabayaki, feu de piment et sansho

JAPANESE COWBOY (2UD) • 17

Huile de coriandre japonaise Wagyu, poireau, kizami wasabi, fleur de sel

RUBI TUNA (2UD) • 9

Longe de thon laquée avec sauce secrète et momiji

ENTRÉES

STARTERS

• SALADE VUDU CÉSAR • 20

Laitue romaine, poulet croustillant cajun, crouton, parmesan, tomate cerise et sauce César

• BURRATA ARTISAN/ FUMÉ • 21

Burratina artisanale, olives Kalamata, pesto d'amande rouge, huile de braise, focaccia d'olive croustillante et tomate séchée

• FRESH SUMMER SALAD • 19

Quinoa, papaye, haricots verts, germes de soja, patate douce, noix de cajou et sésame, assaisonnés de notre vinaigrette thaïlandaise

• TARTARE DE THON ROUGE • 21

Thon rouge, ail blanc coréen et quinoa croquant, accompagnés de pain grillé

• CÈVICHE DE BAR, MANGUE • 21

Bar de mer, lait de tigre mangue et fruit de la passion, patate douce, oignon rouge et coriandre

• • BAO KO • 21

Pain Bao, joues Angus rôties, sauce gochujan, concombre et carotte marinée (2pzs)

EDAMAME A LA PARRILLA • 11

Fèves de soja, sauce piquante, sésame et citron vert



NOUVEAU



حلال HALAL

EAT OUTSIDE
THE BOX

CROQUETTES DE THON ROUGE • 15

Avec tartare de thon rouge et piment frais (3pzs)

• **CRUNCHY TACOS • 19**

Tacos croustillants de maïs blanc, poisson beurre, guacamole, ananas mariné, tajine, chili et coriandre (2pzs)

• **GYOZAS FRIT NIKKEI STYLE • 15**

Gyozas de poulet et de légumes frits, avec sauce Nikkei (5 pcs)

PIZZA DI TRUFFE SQUARE • 18

Tartufatta, crème fraîche truffée, truffe fraîche et mozzarella fior di latte

● NOUVEAU

✻ حلال HALAL

PLATS PRINCIPAUX MAINS

• PÂTES WAGYU • 25

Pâtes siciliennes, wagyu bolognaise, wagyu jerky, gel de basilic, béchamel et parmesan

RISOTTO DE PÂTES TRUFFÉES • 20

Risotto de pâtes truffées à la crème de parmesan et truffe fraîche

PIEUVRE ANTICUCHERO GRILLÉ • 27

Poulpe, sauce anticuchera, causa limeña et patacón de banane mâle

BAR AU BEURRE NOIR • 31

Bar, câpres, bébé pomme de terre, oignon confit, émulsion de citron et de panais

• THON ROUGE • 33

Thon rouge enveloppé dans une émulsion croustillante de Kalamata, de haricots verts et de carottes rôties

• SAUMON TAMARIN, CITRON & NOIX DE COCO • 28

Saumon avec sauce au tamarin et à la noix de coco, riz végétal sauté et citron

• • POULET ENCHIPOTLADO • 27

Poitrine de poulet à basse température, marinade à la chipote, mayonnaise à la moutarde marinée, pommes de terre, oignons rôtis et jus de viande



NOUVEAU



HALAL

• ANGUS & JACK ENTRECÔTE
DANIEL'S • 41

350g d'entrecôte grillée, frites de style cajun et sauce Jack Daniels

• FILET DE BŒUF GALICIEN • 42

250g de surlonge, légumes rôtis, émulsion d'oignon et jus de viande

•• ANGUS RIB BBQ • 55 (P.P)
MIN 2 PERSONNES

1 Kg d'Angus cuit à 16h et rôti, laqué avec sauce barbecue et togarashi

• BURGER MCWAGYU • 26

Burger Wagyu, tomate, laitue, oignon rouge, fromage cheddar, mayonnaise burger et frites

VEGGIE BURGER • 24

"Beyond meat Burger" , tomate, laitue, oignon rouge, fromage cheddar, mayonnaise burger et frites



ACCOMPAGNEMENTS

• 5
FRITES LÉGUMES DE SAISON
SALADE VERTE
RIZ BASMATI

• 8
PATATAS TRUFADAS

SALSAS

• 7
JACK DANIEL'S SAUCE
JUS DE VIANDE

• 4
CHIMICHURRI
MAYONNAISE À LA TRUFFE

DESSERTS

DESSERTS

DAME DE NUIT • 18

A partager : sphère chocolatée, crumble, noisettes crémeuses, chips brownie, barbe à papa, sauce chocolat et glace vanille

TARTE AUX POMMES FINES & CARAMEL • 16

Gâteau feuilleté servi avec sauce caramel et crème glacée à la vanille

• "SOLERO" VUDU STYLE • 18

Cadran crémeux au chocolat blanc et à la mangue, avec soupe aux fruits de la passion et vanille bourbon

• JAPAN TIRAMISÚ "TE MATCHA" • 16

Tiramisu avec crème de thé matcha, boules de chocolat, soupe au chocolat blanc et yuzu

• MOCHI SI O SI • 5(UNIDAD)

Mochi japonais à choisir entre; gâteau au fromage, chocolat ou noix de coco

PLAY YOU
PLAY ME

DISFRUTA PROFITER

• 18

VUDUMISU MARTINI

Cocktail après le dîner saveur tiramisù

TOFFEE TIME

Après le dîner Cocktail Saveur Caramel

ET PROFITÉZ DE NOTRE
SÉLECTION DE THÉ ET DE CAFÉ!

ASK
OUR
STAFF!

THE
SECRET
IS AT THE
TABLE